

# EL CONDADO Y SUS VINOS. HISTORIA Y PRESENTE

AUGUSTO GARCÍA FLORES. Secretario General CRDO, Condado de Huelva

No me resisto a comenzar este artículo sin hacer mención al primer historiador —y casi único— del Condado onubense, su vino y su historia, JUAN INFANTE-GALÁN. Hombre de enorme bagaje cultural, carácter «muy particular» y entrañable humanidad, con el que tuve gran amistad y al que profesaba cariño y respeto. Juan tuvo dos amores en su vida: la historia —rebusque ansioso y sin pausa por archivos municipales, protocolos, iglesias...— del Condado y sus vinos y la Virgen del Rocío. Y estos amores, no precisamente en el orden citado.

Pues bien, en uno de sus múltiples artículos nos habla de la uva, el vino y el hombre, con palabras tan bellas como éstas: *«Desde febrero a octubre, en nueve meses, como una vida de hombre —del botón al pámpano, a la vid en ciernes, al dorado racimo— se va gestando el mosto, luego sangre vertida, gozada y sufrida, y, al fin, olvidada, como la vida del hombre. Así por siglos, por milenios, la viña, el vino y el hombre, tan hermanos y tan humanos».*

Precisamente por esta afinidad, ningún cultivo, como el de la vid, sella con tan acusada personalidad a las comarcas y a los hombres.

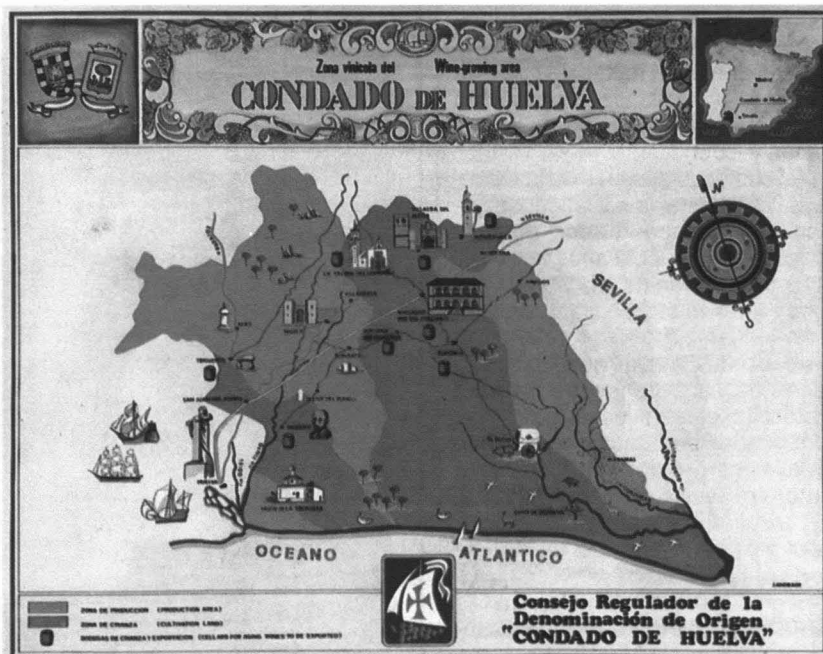
## HISTORIA

Mal-Lara sitúa en Manzanilla (hermoso pueblo condal) la niñez de Baco, mimado por las Ninfas y protegido por ellas de las iras de Juno.

De los cielos a la tierra, los Tartessos —siglo VII a. de J.C.— desembarcan la vid en la isla Saltés y los pentacóntoros griegos por las vías fluviales la penetran «al corazón mismo de la Comarca».

Nuestro amigo Infante-Galán sostiene que —bajo el Consulatus y el Imperio «romanus»— los vinos del Algarbe llegaban a La Palma y viajaban, luego, en ánforas a Dikaiarchia y Ostia, mientras husmea en los vasos funerarios de Almonte los residuos de un sancocho almonteño de más de 1.500 años.

Con los árabes, las grandes viñas palidecen, pero no dejan de verdear parrales y cepas por los caseríos y



alquerías protegidas por Almotamid, rey asimismo de Niebla.

En la primera mitad del XIII, Castilla y Portugal redoblan, unidos, sus esfuerzos frente al S.O. de Al Andalus, y entre 1234 y 1240, Moura, Serpa, Aroche, Aracena, Mértola y Ayamonte caen en manos de Sancho II de Portugal, en tanto Fernando III conquista Sevilla, y su hijo Alfonso gana -1262- a Niebla. Los benimerines vuelven a la carga y arrasan -ya casi a finales del XIII- las viñas de Jaucena, Benaxil, Maxanieilla y Villalba. Poco a poco comenzará una segunda repoblación por el XIV, que alcanzará su cenit con la victoria del Salado, al serenar ánimos en toda la Andalucía la baja.

Uno de los principales promotores de esta repoblación en sus dominios fue el maestre de la Orden de Calatrava don Juan Núñez que, además de repoblar otros lugares de su Orden en el Aljarafe, como Carrión de los Ajos y Salteras, fue repoblador de Villalba del Alcor, con carta y fuero de población otorgada en 1327.

No habían transcurrido ocho años de esta repoblación de Villalba cuando el mismo maestre don Juan Núñez y su Orden hicieron donación a don Romero Díaz, vecino de la collación de San Juan -en la Sevilla de D. Alfonso XI- de cien aranzadas de montes jarales, que en el plazo de un año había de descuajar, rozar y plantar de viñas, con ciertas condiciones y tributos. Esto ocurría en 1335. Ni el maestre ni don Romero debían tener muy clara idea del compromiso que habían contraído; tal labor no era posible realizarla en un año. Don Juan Núñez y su Orden, por su carta fechada en Carmona a 5 de septiembre de 1340, concedieron nuevos plazos y condiciones, entre éstas que el cultivo pudiese hacerse por medio de colonos, forma de explotación de tradición árabe andaluza entonces muy común y extendida.

Así comenzó después de la reconquista castellana, la actual riqueza vinícola del Condado hace más de seiscientos cincuenta años.

La producción de vinos de la comarca alcanza tal calidad y volumen e invade en tales proporciones el mercado de Sevilla, que la ciudad hace nuevas Ordenanzas del vino proteccionistas de los de su Tierra, confirmadas por Enrique II en 1375. En ellas se prohíbe rigurosamente meter en Sevilla vinos de Almonte, de La Palma, de Villalba ni de ninguna otra parte de fuera del término de Sevilla.

El prestigio que el vino Manzanilla había ganado por su finura y extrema calidad, se reafirma ahora con

las exenciones fiscales que se le conceden, ya que los de Manzanilla, por ser de Tierra de Sevilla, no debían pagar alcabala ni otro impuesto alguno por meter sus vinos en la ciudad. A pesar de tales Ordenanzas, el vino del Condado siguió entrando en Sevilla, no sólo los de Manzanilla, sino también los de Villalba, La Palma, Bollullos par del Condado y Almonte.

## EL CONDADO Y LAS INDIAS

Muchos y complejos factores culturales, sociales y económicos vinieron en producir en los pueblos de ese arco costero que va de Sagres a Palos de la Frontera el clima y ambiente propicio a los grandes descubrimientos geográficos del siglo XV.

Uno de estos factores fue el creciente comercio, también y principalmente, de los vinos de la comarca.

Los vinos, en sus diversos tipos entonces usados, como el «romañía», llegaban desde los puertos del Odiel y del Tinto -Palos y Moguer, sobre todo- a los puertos del norte de Europa y a Inglaterra. Vinos finos de Manzanilla, se exportaban ya en el siglo XV a los puertos ingleses y de los Países Bajos, a través del puerto de Moguer.

No cabe duda de que el vino que llevó la primera flotilla descubridora mandada por Colón era vino de Palos de la Frontera; puede que los Niños llevaran vinos de su Moguer.

Conocemos -gracias a la búsqueda de Infante-Galán en el Archivo de Indias de Sevilla- la documentación de la primera partida de vino que sale para las Indias, con expresión





de su procedencia, cantidad y precio. Partió de Sevilla el 13 de febrero de 1502, en la flota que llevó a fray Nicolás Obando a La Española. Era una partida de veintiséis arrobas, comprada a razón de treinta y cuatro maravedís la arroba, en Villalba del Alcor, por el mes de enero de 1502. La llevaron en botas, cuyo valor, junto con el corretaje al mojon del vino y el transporte hasta el puerto de Sevilla, importó mil cuatrocientos veintidós maravedís.

El comercio vinatero con Indias llega a su máximo esplendor en el siglo xvi. Luego, a compás con la evolución socioeconómica de mediados del siglo xvii, descendiende. No obstante, aún hay para nuestros vinos del siglo xvii un relámpago de dorado esplendor regio; cuando Felipe IV viene en 1624 al Bosque de Doñana, en medio de aquel fabuloso derroche, entre tanto lujo de vituallas, iban —que el Duque de Medina Sidonia mandó llevarlo— ochenta botas de vino añejo del Condado y gran cantidad de vino de la hoja de Lucena del Puerto, inserta en aquel mismo Condado de Niebla.

### EL CONDADO EN LOS SIGLOS XVIII Y XIX

El siglo xviii, con la decadencia del puerto de Sevilla y el consiguiente traslado a Cádiz de la Casa de Contratación, produjo una grave crisis decisiva en su historia. Surgen entonces nuevos cauces comerciales; la zona vinícola en torno al puerto gaditano comienza a recibir la producción, que sale del Condado por vía marítima o fluvial, en su mayor

parte por el puerto de Moguer, hacia Cádiz, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

Los vinos de la comarca toman una de sus antiguas vías de salida, el puerto de Moguer; en carretas era llevado el vino al vado de «Marisuárez», en el Río Tinto y, de aquí, en barcazas, a Moguer, donde en místicos, galeotas y fragatas se embarcaban para los países del Norte, pero también y cada vez en mayor cantidad para Sanlúcar de Barrameda, Cádiz y Puerto Real. Otro camino siguió también el vino Manzanilla hacia la zona gaditana, Sanlúcar de Barrameda principalmente: el puerto del caño de las «Siete Suertes», término de Aznalcázar, puerto fluvial que tuvo su importancia hasta entrada el siglo xix.

A finales del siglo xviii comenaron a llegar a nuestra comarca comerciantes de la Rioja, algunos muy competentes en vinos, tal los montañeses que bajaban al Mediodía y de los que dijera R. Ford: «de tan buena cuna y mejor paladar»; la segunda, ya masiva, y planeada quizá, se realiza a mediados del xix. Son los Santa María que arriban a San Juan del Puerto; los Blancos, a Villalba; los Peninos, Ariza (y de Sevilla, los Neble), a Bollullos. A Moguer llegan los Jiménez, de quien nacería Juan Ramón, el moguereno universal.

En manos de riojanos la mayor parte de la vinatería de la comarca, alcanza el negocio un nuevo período de esplendor.

### LA FILOXERA Y LA REFORMA AGRARIA DE PÉREZ Y VACAS

Antes de llegar la filoxera, y solamente a Francia, exportamos en el decenio 1880-1890, una media anual de 15 millones de litros, llegando en 1890 a 37 millones de litros. En esta última fecha el viñedo del Condado ronda las 10.000 ha.

Al iniciarse el siglo —1900— llega la filoxera al Condado onubense. Seguimos la descripción de Francis Fourneau (*El Condado de Huelva: Bollullos-Capital del Condado*), de su ataque y oleadas sucesivas. El primer brote se detecta en San Juan del Puerto (a las puertas de Huelva capital) en mayo de 1900, transportado por un barco que viene de Cádiz y en el que navega el temible insecto de los viñedos de Jerez afectados desde 1895. Durante el verano alcanza Trigueros y Beas. Bollullos y su región en el Otoño. Una segunda oleada, en el verano de 1908, asalta Moguer y Palos, y en octubre se extiende a Villalba y Bonares. En 1909 alcanza al resto de municipios condales.

En 1910 comienza la «reconstrucción». Han quedado «en pie» unas 4.000 ha. La variedad que mejor ha resistido ha sido la autóctona ZALEMA. Pequeños propietarios de viñas, sin posibilidades económicas de aguantar, pasan a ser jornaleros.

Ahora bien, así como en Bollullos y zona aledaña (Almonte, Rociana, La Palma) la Zalema injertada prospera, en las albarizas de Moguer no sucede igual y entra en una larga anemia viticultora.

En 1913, las hectáreas de vid en el Condado son 5.500. En esto estalla la Primera Guerra Europea y se abre, de nuevo, el mercado francés. Fueron unos años vertiginosos, se impone el ferrocarril al Tinto, y La Palma del Condado vive su plétora comercial. Algunas casas francesas instalan material de vinificación y compran uva y partidas en bloque de vino. En 1919, Francia adquiere toda la producción de La Palma-Bollullos.

En 1920 —nada subsiste del asalto feroz de la filoxera, el trance ya ha pasado—, los 17 municipios del Condado totalizan 14.000 ha de viñas.

Entre 1920 y 1928, y merced al esfuerzo de don Francisco Pérez Vacas (Presidente del recién constituido Sindicato Católico Agrario de Bollullos del Condado), se compran dos grandes dehesas, Remuñana y Montañina (encinares, pinares y alcornoques), se descuajan y parcelan. Más de 2.000 fanegas. La Dirección General de Acción Social Agraria aporta el 80 % del coste; el

resto, se obtiene en préstamo del Banco Popular León XIII con la garantía hipotecaria de las fincas. Se sortean y entregan las parcelas, haciendo propietarios a obreros insolventes. Se remedian los problemas económico-sociales de Bollullos. Una reforma agraria de signo cristiano, llevada a cabo por la recia voluntad y el gran corazón de un hombre, es la base y cimiento del gran Bollullos actual.

#### **DENOMINACIÓN DE ORIGEN «CONDADO DE HUELVA»**

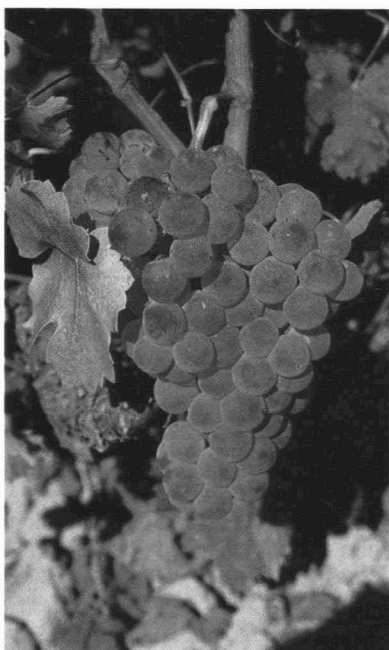
Desde 1930 a 1960 sigue aumentando el viñedo, llegando, en la última fecha, a las 20.000 ha. En 1963, por Orden del Ministerio de Agricultura, se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Condado de Huelva» y de su Consejo Regulador, que aúna a todos los Sectores comprometidos en la gran empresa de redescubrir al mundo la calidad de los Vinos del Descubrimiento.

En principio se amparan sólo los vinos generosos: finos, amontillados, rayas, olorosos... Vinos encabezados, en los que se produce el milagro de la crianza biológica, bajo velo de flor, u oxidativa (más graduación, madera y tiempo). Nosotros, en el Condado, los llamamos —no es el momento de explicar las causas— pálidos y viejos.

En 1979, se modifica el antiguo Reglamento y se recogen también,







como amparados, los vinos blancos Jóvenes, varietal Zalema.

Hasta hace unos meses la D.O. «Condado de Huelva» amparaba 17 términos municipales de la provincia de Huelva: Almonte, Beas, Bollullos par del Condado, Bonares, Chucena, Hinojos, La Palma del Condado, Lucena del Puerto, Manzanilla, Moguer, Niebla, Palos de la Frontera, Rociana del Condado, San Juan del Puerto, Trigueros, Villalba del Alcor y Villarrasa.

Aunque el nombre procede del antiguo Condado de Niebla, antaño Señorío de los Guzmanes, sus límites actuales no coinciden exactamente con los primitivos. Sin embargo, no deja de ser curioso que poblaciones como La Palma o Bollu-

los, que nunca pertenecieron al Condado lleven este apellido, tal fue la Influencia que ejerció sobre la comarca.

Recientemente —por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, de 16 de febrero de 1999, se aprueba un nuevo Reglamento de nuestra D. de Origen, adecuándolo a las actuales condiciones vitivinícolas de la zona, así como a las directrices comunitarias.

El número de municipios protegidos se reduce a 14, al desaparecer la viña y bodegas, prácticamente, en tres de ellos: San Juan del Puerto, Lucena del Puerto y Palos de la Frontera.

## NUESTRAS VIÑAS

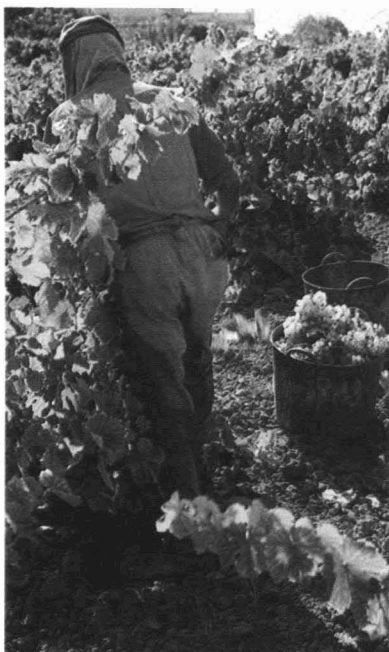
La comarca vinícola del Condado se extiende por la llanura del bajo Guadalquivir, desde la divisoria de aguas que marca su afluente el Guadiana hasta la ría del Tinto, punto éste de partida de las tres carabelas descubridoras de América.

La tierra Solar de estos vinos tiene zonas de insuperable calidad para el cultivo de la vid.

El clima es el propio de la Andalucía del Golfo de Cádiz, fuertemente influido por el Océano. Las variedades de vid que se cultivan en el Condado, y autorizadas para la elaboración de los vinos protegidos por la Denominación de Origen «Condado de Huelva», son: Zalema, Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez. De ellas se considera principal la variedad ZALEMA.

La densidad de plantación para formas de cepas bajas es, como má-





ximo, de 2.500 cepas/ha; y en plantaciones de formas alambradas, el máximo autorizado es de 3.000 cepas/ha.

El sistema de poda tradicional en el Condado es el de «poda en vaso», y en la variedad Palomino el sistema utilizado es el de «vara y pulgar».

En los últimos quince años la vid del Condado ha sufrido enorme crisis. Se han arrancado —la mayoría, sin subvención comunitaria— alrededor de 10.000 Has.

En los dos últimos años, el viñedo se ha estabilizado y al día de hoy las hectáreas protegidas por la Denominación de Origen son unas 6.000, con una producción media de 500.000 Qm de uva, equivalentes a 375.000 Hls de mosto.

El total de viticultores en la zona es de 4.000, aproximadamente.

## TIPOS DE VINOS AMPARADOS

### A. Blancos

a) *Condado de Huelva*. Son vinos del año, de elaboración tradicional, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 11% Vol. y 13% Vol. Su comercialización se realiza en envases de 5, 15 ó 16 litros o a granel.

b) *Condado de Huelva Joven*. Son vinos varietales de ZALEMA, sometidos en su elaboración a un riguroso control de la fermentación (temperatura uniforme  $-18^{\circ}$  a  $20^{\circ}$ — en depósitos de acero inoxidable) al objeto de mantener los genuinos aromas primarios.

Es un vino seco, fresco y afrutado, de discreto contenido alcohólico

( $10^{\circ}$  a  $11^{\circ}$ ) y equilibrada acidez fija. Se comercializa todo en botella. En las últimas vendimias, el total de litros elaborados con fermentación controlada, alcanzó una media de 40.000 Hls.

## B. GENEROSOS Y GENEROSOS DE LICOR

### a) Generosos:

1. *Condado pálido*. Elaborado y criado por el tradicional método de criaderas y soleras (crianza biológica) en botas y bocoyes de roble. De color oro pálido, pajizo, de aroma punzante, almendrado, seco y de baja acidez. Graduación alcohólica entre 15 y  $17^{\circ}$ . Procede de las variedades de uva Listán de Huelva, Palomino Fino y Garrido Fino.

2. *Condado viejo*: Criado en Botas de roble (crianza oxidativa), su graduación alcohólica es más elevada ( $16$  a  $20^{\circ}$ ). De color ambarino e intenso aroma, seco o abocado (en cuanto a contenido en azúcares).

Todos los generosos estarán sometidos a una crianza mínima de tres años.

### b) Generosos de licor:

Son vinos de graduación alcohólica adquirida, comprendida entre 15% y 22% Vol., debiendo estar sometidos a un proceso mínimo de crianza de dos años. Tradicionalmente se comercializan como «pale dry», «medium», «cream» y «pale cream». Son tipos, en general, con destino a exportación (principalmente al Reino Unido, Holanda y Bélgica).

## COMERCIALIZACIÓN DE VINOS «CONDADO DE HUELVA»

Es la «asignatura pendiente» del Condado.

La mayoría de las bodegas mantienen una estructura familiar con escasos medios humanos y económicos, que les imposibilita para la necesaria promoción y creación de imagen, imprescindibles en la conquista de cotas de mercado.

No obstante lo expuesto, existen algunas cooperativas y bodegas de crianza y/o embotellado, que van adecuando sus estructuras a las actuales exigencias del mercado, y en los últimos años existe un considerable aumento del embotellado (fundamentalmente blancos jóvenes) y una cada vez mayor exigencia en la calidad (no sólo del producto sino también en la presentación).

Cuadro de comercialización Vinos «CONDADO DE HUELVA» (litros)				
A. Mercado interior				
Año	Blancos	Blancos jóvenes	Generosos	Total
1990	8.200.000	850.000	2.200.000	11.225.000
1991	7.620.000	880.000	2.000.000	10.500.000
1992	8.348.821	910.000	1.617.516	10.876.337
1993	9.216.113	840.000	521.365	10.577.478
1994	10.530.977	880.000	1.369.116	12.780.093
1995	13.133.234	920.000	1.325.933	15.379.167
1996	10.911.393	1.020.000	2.019.142	13.950.535
1997	11.513.941	1.130.000	1.538.918	14.182.859
B. Exportaciones				
Año	Blancos	Blancos jóvenes	Generosos	Total
1990	—	35.537	1.094.000	1.129.981
1991	—	9.900	1.346.666	1.356.566
1992	—	124.083	2.378.040	2.502.123
1993	—	16.650	2.528.260	2.544.910
1994	—	18.756	1.704.500	1.723.256
1995	—	19.152	2.073.940	2.093.092
1996	—	16.452	1.555.004	1.571.456
1997	—	—	1.608.300	1.608.300

#### **BODEGAS ACOGIDAS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

Con datos de los Registros del Consejo, al 31 de diciembre de 1997.

##### **a) Bodegas de elaboración**

Total: 40 bodegas.

— 31 bodegas en la zona de crianza (de ellas 8 cooperativas).

— 9 bodegas en la zona de producción (de ellas 4 cooperativas).

##### **b) Bodegas de crianza- exportación**

18 bodegas ubicadas en los siguientes municipios: Bollullos del Condado (13), Rociana del Condado (2), y Almonte, La Palma y Moguer (1).

##### **c) Bodegas de embotellamiento**

15 bodegas (de ellas 5 cooperativas) ubicadas en los municipios: Bollullos del Condado (8), Almonte (3), Rociana del Condado (2), Manzanilla (1) y Moguer (1).